

[Hotels Paris Rive Gauche](#)

[Accueil Blog](#) | [Site HPRG](#)

25° Est, restaurant au Bassin de la Villette in Paris

Par AlainB, vendredi 24 août 2007 à 08:58 :: [Hôtels Paris Rive Gauche informent les "Gastronautes" par Bart Omeo et Morgane C :: #1941 :: rss](#)

L'installation des cinémas MK2 sur le Bassin de la Vilette a permis une transformation incroyable du quartier...



Le quartier du Bassin de la Villette est devenu un quartier où il fait bon vivre (surtout aux beaux jours), même si il reste encore des anciens pensionnaires du lieu (sans abri, toxicomanes). Mais ces personnes font partie de notre quotidien parisien et faute de ne pouvoir apporter une solution, nous devons vivre avec eux même si parfois cela n'est pas confortable pour notre conscience.



Nous nous sommes rendus au 25° Est pour boire un verre sur l'immense terrasse qui est au dessus du

restaurant (qui fait bar uniquement). Rapidement, nous nous sommes retrouvés sous un déluge et avons décidé de dîner au restaurant.





Il y a une autre terrasse pour le restaurant qui doit être très agréable par temps clément...

Le lieu est très grand avec un design très industriel, béton à dominante rouge. C'est assez agréable



mais très bruyant.



L'accueil est très agréable, grand sourire et mot gentil de bienvenue. La carte est raisonnable au niveau des tarifs et les plats nous semblent très alléchants. Pendant que nous choisissons, un jeune homme qui semble être le responsable vient discuter avec nous. Il nous apprend que les critiques ont été sévère avec eux à l'ouverture car ils ont eu beaucoup de mal à trouver un chef qui tient la route.



Nous commençons avec des croustillants de chèvre au miel et un crumble de légumes confits au parmesan. Les croustillants sont des toast qui n'ont pas grand intérêt, par contre le crumble est excellent et très parfumé.



Nous prenons, en plat, du saumon et de l'espadon mais nous trouvons qu'il n'y a pas trop de différence entre les deux. Les accompagnements, risotto et purée sont très goûteux et demanderaient à être un peu plus copieux.





Nous décidons de prendre des desserts car nous sommes attirés par un dôme de rose au litchee et un coussin de guimauve. Ces deux desserts sont très colorés et fort agréables à regarder. Le coussin de guimauve n'a pas trop de goût mais le dôme de rose est plutôt réussi



Malgré ces petites réserves, nous reviendrons au 25° Est car l'espace est agréable et l'équipe est fort sympathique. Nous pensons qu'il faut donner sa chance à ce lieu et attendre que le chef prenne ses marques. Le crumble laisse penser qu'il est capable de faire des choses intéressantes. Alors nous allons attendre un peu et essaierons de goûter la nouvelle carte. En attendant, nous espérons voir venir l'été indien pour profiter de la superbe terrasse qui domine tout le Bassin de la Villette.

Restaurant 25° Est : 01 42 02 91 70

Il faut compter à peu près 30 euros par personne.



Trackbacks

Aucun trackback.

Les trackbacks pour ce billet sont fermés.

Commentaires